

Domaine Gauby "Muntada" rouge 2016



Prix du produit :

80,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2016

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Muntada

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GAUBY + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Gauby Muntada 2016 :

La Revue du Vin de France (déc. 2019) : 17/20. *Impression de vigueur jaillissante, un peu dans la veine du vin précédent (Les Glorieuses 2013 du Clos Marie, ndlr), mais avec un spectre aromatique plus épicé et capiteux, presque orientalisant dans la rémanence d'une note captivante de rose fanée. Beaucoup de nuances et de finesse dans une matière encore serrée, concentrée, ferme. Le style du domaine est reconnaissable, la trame de ce millésime concentré par la sécheresse aussi.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Impose une compacité riche de promesse; son austérité évoque celle d'un grand vin transalpin : taurasi ? Protégé par une tannicité serrée, le fruit laisse entrevoir une puissance inhabituelle. Il faut l'attendre !*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 18/20, fourchette d'apogée : 2019-2030.

Fiche technique rédigée par le domaine Gauby :

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Terroir : marnes calcaires.

Cépages : Grenache 70% et Carignan 30%.

Âge des vignes : De 30 à 95 ans

Mode de culture : Culture Organique-Biologique et Polyculture. Vendanges manuelles avec tri à la vigne et à la cave.

Vendanges : manuelles avec tri à la vigne et à la cave.

Vinification : vinification traditionnelle en cuve béton. Macération en grappes entières jusqu'à 15 jours. Levures indigènes. Pressurage délicat adapté au millésime et au terroir. Extraction adaptée au millésime et au terroir.

Elevage : 14 mois d'élevage en foudre et cuves béton. 10 mois d'élevage en bouteilles.

Mise en bouteille : Par gravité, sans collage ni filtration.

Dégustation :

Couleur : Rubis intense

Nez : Cerise, fourrure et très floral.

En bouche : l'attaque est souple, sur des fruits rouges, épicée. Une chair monumentale, un soyeux, une finesse et une longueur énorme caractérisent également ce vins.

Description brève du produit :

18/20 B+D et **17/20 RVF**. Une cuvée extraordinaire provenant en partie des fameuses **syrachs sur marnes noires** du domaine. Patience exigée pour en apprécier toute la complexité !